

Weine aus Franken

Weinschorle weiß/rot	0,2 Ltr. 4,90 / 0,5 Ltr. 8,90
Müller Thurgau weiß trocken Baldauf Ramsthal	0,2 Ltr. 5,10 / 0,5 Ltr. 11,90
Baronesse rot halbtrocken Baldauf Ramsthal	0,2 Ltr. 5,30 / 0,5 Ltr. 12,90



Schnäpse & Liköre

Obstler (Stettner) 38% Vol. 2 cl	3,00
Marille (Stettner) 36% Vol. 2 cl	3,10
Williams Christ Birne (Stettner) 40% Vol. 2 cl	3,10
MAX Bierlikör (Stocker) gebrannt aus Jubilator / 20% Vol. 2 cl	3,90
Alpenthaler Kräuterlikör (Prinz) 20,5% Vol. 2 cl	3,00
Enzian (Prinz) 40% Vol. 2 cl	4,10

Alte Sorten der Feinbrennerei Prinz

Oide Williams 41% Vol. 2 cl	4,20
Oide Haselnuss 41% Vol. 2 cl	4,20
Oide Marille 41% Vol. 2 cl	4,20

Bräustüberl
für Dahoam

Schau am Merch-Stand
vorbei!

Da gibt's unsere Shirts,
Caps, Hoodies, Krüge
und a paar G'schichten,
die man ned überall
kriegt.



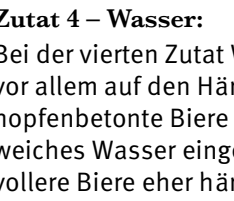
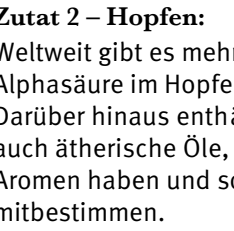
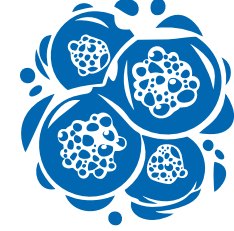
Muast wissen ...

Bräustüberl Selbstbedienungsgarten – Wir informieren
Sie rechtzeitig über unsere Sommer-Öffnungszeiten.
Hier dürfen gerne Brotzeiten mitgebracht werden –
Getränke bitte nicht.

Bei vielen Gerichten bieten wir Ihnen auch kleine Portio-
nen an!
Beilagenänderungen sind mit 1 Euro Aufpreis
verbunden – wir bitten um Ihr Verständnis! Unsere
Frischprodukte und Lieferanten sind ausschließlich
aus der Region.

Alle Wurst- und Räucherwaren sind glutenfrei, lactosefrei und ohne
Geschmacksverstärker. Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Phosphat 3 geschwefelt 4 Jodsalz
5 Süßungsmittel 6 Farbstoff 7 Koffeinhaltig



Die Stammwürze: Diese gibt den Extraktgehalt der Bierwürze an!
Dies sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine & Mineralien.
Je höher die Stammwürze, desto stärker das Bier!

Werde Teil
unseres Teams!



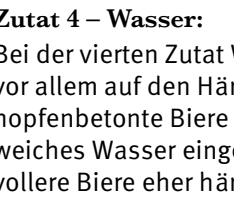
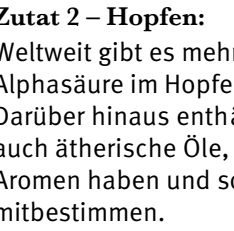
A bissl was zum Bier

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR

Heute unterscheidet man beim Bier mindestens 800 verschiedene
Geschmacksrichtungen – und das bei nur vier Zutaten.

Zutat 1 – Hefe:

Hefe wandelt im Bier den Zucker
in Alkohol um.
Biere werden entweder mit untergäriger
oder obergäriger Hefe gebraut. Untergärige
Hefen mögen es kühl und gären bei vier bis
neun Grad. Sie sind zum Beispiel in unse-
rem Maxlrainer Hellen, Pils, Bockbier oder
Märzen enthalten. Obergärige Hefe mag es
warm, sie arbeitet bei 15 bis 20 Grad und
steckt zum Beispiel in unserer Leo- und
Schlossweisse.



Die Stammwürze: Diese gibt den Extraktgehalt der Bierwürze an!
Dies sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine & Mineralien.
Je höher die Stammwürze, desto stärker das Bier!



Mitbringsl für Maxlrain Fans

Gläser (mit und ohne Goldrand)
Verschiedene Ton- und Steinkrüge
4er Tragerl oder 6er Tragerl
(individuell zusammenstellbar)
Flachmann mit edlem Bierlikör
Gutschein (Betrag frei wählbar)
Baseball-Cap „Bräustüberl“ (versch. Farben)
Hoodie „Bräustüberl“
Socken „Bräustüberl“
Schnupftabak



Partner

Metzgerei Hilger, Rosenheim / Kaffeerösterei Dinzler /
Edelobstbrennerei Stettner, Kolbermoor / LiTo, Rott am Inn
Schnapsbrennerei Stocker, Tattenhausen /
Grafik WORKpm & NordSueden, Rosenheim



Speisen & Getränke



Martrainer vom Fass

Maxl-Zwickl naturtrübes Helles / Radler
Alkoholgehalt Vol. 5,3%,
0,5 Ltr. / 4,30
0,3 Ltr. / 3,60

Aiblinger Schwarzbier
Alkoholgehalt Vol. 5,0%,
0,5 Ltr. / 4,30
0,3 Ltr. / 3,60

Leo Weisse / Russen
Alkoholgehalt Vol. 5,0%,
0,5 Ltr. / 4,50
0,3 Ltr. / 3,80

Martrainer – saisonale Biere

Jubilator – Das stärkste Stück
Jährlich ab Februar bis April
Alkoholgehalt Vol. 7,5%
0,5 Ltr. / 4,80

Kirtabier
Ein Märzen aus dunklen Malzen
Jährlich von September – Oktober
Alkoholgehalt Vol. 5,8%
0,5 Ltr. / 4,50

Festbier
Das Märzen zur Adventszeit
Alkoholgehalt Vol. 5,8%
0,5 Ltr. / 4,50



Alkoholfreie Getränke

Maxlrainer Tafelwasser (mit Kohlensäure)
0,5 Ltr. / 3,90

Adelholzener Classic
0,75 Ltr. / 6,50

Adelholzener Still
0,5 Ltr. / 4,10

Coca Cola⁷
0,5 Ltr. / 4,20

Maxlrainer Cola Mix⁷
0,5 Ltr. / 4,20

Zitronenlimo⁵/Orangenlimo⁶
0,5 Ltr. / 4,20

Apfel- / Johannisbeer- / Rhabarberschorle
0,5 Ltr. / 4,20

Apfel- / Rhabarber- oder Johannisbeersaft
0,3 Ltr. / 3,60

Kaffee und Tee

Espresso
2,50

Cappuccino
4,30

Haferl Kaffee
3,80

Bayerischer Milchkaffee
mit Sahne
5,20

Tee (0,4 Ltr.)
3,90

UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER

Martrainer Flaschenbiere

Schloss Gold Export Hell
Alkoholgehalt Vol. 5,3%
0,5 Ltr. / 4,30

Maxl Helles
Alkoholgehalt Vol. 5,1%
0,5 Ltr. / 4,30

Maxl Leichtes Helles
Alkoholgehalt Vol. 2,8%
0,5 Ltr. / 4,30

Schlosstrunk-Kellerbier
Alkoholgehalt Vol. 5,3%
0,5 Ltr. / 4,30

Maxl Alkoholfrei
Alkoholgehalt Vol. < 0,5%
0,5 Ltr. / 4,30

Bayerisches Pils
Alkoholgehalt Vol. 4,9%
0,3 Ltr. / 3,90

Ernte Weisse
Alkoholgehalt Vol. 3,3%
0,5 Ltr. / 4,50

Schlossweisse – dunkles Weissbier
Alkoholgehalt Vol. 5,0%
0,5 Ltr. / 4,50

Engerl Weisse (alkoholfrei)
Alkoholgehalt Vol. < 0,5%
0,5 Ltr. / 4,50



Scann den Code und
erfahre, was unsere
Biere so besonders
macht.



Unsere Speisekarte lebt mit den Jahreszeiten und Ihren Angeboten.
Bayerische Klassiker, frisch interpretiert und regional. Entdecken Sie immer
wieder neue Schmankerl, inspiriert von der aktuellen Saison.

Martrainer Bräustüberl Memorandum

„Unserainer trinkt Maxlrainer“
Nur, wo trinkt der Maxlrainer sein „Unserainer“ und wo kommen die vielen Besucher Maxlrains in den Genuss, die 15 Sorten der Schlossbrauerei Maxlrain zu verkosten?
Um „Unserainer“ und die Vielzahl der Besucher des Schlosses und der Schlossbrauerei zu bewirten, suchte die Familie von Prinz und Prinzessin Lobkowicz eine Lösung.
Im Jahr 1992 war's beschlossen. Nur ein Bräustüberl mit direkter Verbindung zur Brauerei kann es sein.

Eine Räumlichkeit mit böhmischem Gewölbe und großem Garten gab's im Bestand. Die Investition durch Prinz Lobkowicz wurde gerne und großzügig anerkannt. Nur Gewölbelokal und Garten waren nicht „frei“, logierten doch dort ein Pferd und ein(e) Esel(ei), natürlich kostenfrei. Bräustüberl als Idee stand hintenan, haben die Kinder von Prinz und Prinzessin Lobkowicz den hierfür geplanten Raum für Pferd und Esel als vorrangig erkannt. Beide durften ihr Leben in gewohntem Umfeld bis zum Ende genießen. Im Jahr 1994 war es soweit. Das Bräustüberl der Schlossbrauerei Maxlrain mit Garten und Schwemme öffnete seine Pforten. Ende 2011 wurde das Bräustüberl renoviert. Prinz Lobkowicz übergab das Bräustüberl jungen, bayerischen Wirten.

Tradition verpflichtet! In diesem Sinne kommen die durch DLG-Goldmedaillen prämierten Biere gepflegt im Bräustüberl zum Ausschank. Begleitet von typisch bayerischen Schmankerln und Brotzeiten, auch Wein, Schaumwein und Spirituosen, die alle aus der Region stammen und von heimischen Lieferanten bezogen werden. Stammgäste und Vereine haben hier in alter Gepflogenheit ihren Platz und sind wie alle Besucher herzlich willkommen.

Wir hoffen, Sie fühlen sich im Maxlrainer Bräustüberl wohl und empfehlen uns weiter.
Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Wirtsbuam

Patrick Senger

Florian Geiger

Auszeichnungen für die Brauerei Maxlrain

Als die Schlossbrauerei Maxlrain im Jahr 1636 erstmals urkundlich erwähnt wurde, war diese, wie irgendwie damals üblich, eine reine „Braunbier“-Brauerei. Zwar hat sich seitdem viel verändert, doch haben einige ganz wesentliche Dinge heute wie damals Bestand: Die Schlossbrauerei ist und bleibt ein Heimatbräu, privat und unabhängig geführt. Alle Bierspezialitäten, ob Helles, Schwarzbier, Pils oder Weißbier, werden heute noch handwerklich nur mit besten Zutaten und mit dem frischen, eigenen Quellwasser aus dem Mangfalltal gebraut. Nachhaltiges Qualitätsdenken und bewusst regionales Handeln haben sich ausgezahlt.

Aus diesen Gründen darf sich die Schlossbrauerei Maxlrain jedes Jahr über zahlreiche Auszeichnungen freuen.



Bräustüberl Maxlrain

Stachöderweg 2 / 83104 Maxlrain
Tel: +49 (0) 8061 – 92 422
Mail: info@maxlrainer-braeustueberl.de
www.maxlrainer-braeustueberl.de

Öffnungszeiten: Täglich von 11 – 23 Uhr
KEIN RUHETAG!



Ofen-, Grill und Pfannengerichte

Geräuchertes Wammerl vom Rost
mit Kartoffelsalat und Bratensoße
15,90

Milzwurst² gebacken
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
15,90

Fischfilet gebacken
mit Kartoffelsalat und Sc. Remoulade²
17,90

Kalte Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat
von der „Lyoner“^{1,2,5} mit Brot
9,90

Schweizer Wurstsalat
von der „Lyoner“^{1,2,5} mit Emmentaler und Brot
10,90

Obatzda
vom Camembert und Frischkäse mit Breze
9,90

Maxlrainer gemischte Brotzeit-Platte
mit Brot, Breze und Butter
14,90

Aus'm Würstl Topf

2 Stück Weißwurst^{2,5} - bis 14:00 Uhr

Schweinswürstl
auf Sauerkraut mit Bratensoße
13,50

1 Paar Wiener Würstl^{1,2,5}
mit Brot
5,90

1 Paar Debrecziner
mit Brot

Currywurst
mit Pommes
10,90

Breze 1,90 € und Brot 1,20 €

Wochenkarte

Montag - Freitag gibts von 11 - 14 Uhr
täglich wechselnde Mittagsgerichte für 7,50 Euro

Suppen in der Terrine

Leberknödelsuppe
5,90

Pfannkuchensuppe
5,50

Unsere Klassiker

Schweinschax'n
mit Semmelknödel und Schwarzbier-Bratensoße
15,90

Schweinsbraten
mit Semmelknödel und Schwarzbier-Bratensoße
15,90

Schnitzel „Wiener Art“
in Butterschmalz gebraten, vom Schweinelendchen
mit Pommes
16,80

Wiener Tellerfleisch
mit Meerrettichrahm, Petersilienkartoffeln
und Brokkoli
19,50



Vegetarische Gerichte und Salate

Gemischter Beilagensalat der Saison
5,90

Krautsalat
4,50

Portion Pommes
5,90

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und grünem Salat
13,90

Rahmschammerl
mit Semmelknödel
17,50

Mehl und Nachspeisen

Kaiserschmarrn
flambiert, mit Mandeln und Rosinen
12,90

Kuchen lt. Aushang (saisonal)